# MANUEL D'UTILISATION
## Pour les modèles : A10-207CE-2 ▪ A10-217CE-2

Réchaud & barbecue au gaz combinés en acier inoxydable

Pour vos questions relatives aux performances, au montage, au fonctionnement, aux pièces ou aux retours, veuillez prendre contact avec les experts de MAGMA. Téléphonez-nous du lundi au vendredi au +01-562-627-0500 entre 07:00 - 17:00 heures (PST) ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : mail@MagmaProducts.com

**STOP**- Avant de retourner cet appareil à l'agent distributeur. Fabriqué aux Etats-Unis

**Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Familiarisez-vous avec l'appareil avant de le connecter à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour toute lecture ultérieure.**

**Page 2 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES**

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

▪ UTILISEZ CET APPAREIL A L'EXTERIEUR SEULEMENT.
▪ N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL A L'INTÉRIEUR DU BATEAU OU DANS UN ESPACE CLOS.
▪ LES GRILS DÉGAGENT DE LA CHALEUR. CONSERVEZ UN DEGAGEMENT D'AU MOINS 60 CM DE TOUT COMBUSTIBLE AUX SURFACES LATERALES ET A L'ARRIERE. N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SOUS DES MARQUISES, DES AUVENTS DE PATIO, ETC.
▪ N'UTILISEZ QUE DU GAZ PROPANE. ENTREPOSEZ LE CARBURANT CONFORMÉMENT A LA NORME A-1 (9) DE L'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) INTITULEE 'MARINE LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS' (SYSTEMES MARINS A GAZ DE PETROLE LIQUEFIE).
▪ POUR LES APPLICATIONS AU GAZ NATUREL, CONTACTEZ LA SOCIETE MAGMA.
▪ ALLUMEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVEC LE COUVERCLE OUVERT.
▪ NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE CHAUD SANS SURVEILLANCE.
▪ NE SURCHAUFFEZ PAS LE BARBECUE, VOIR LES DIRECTIVES D'UTILISATION.
▪ ETEIGNEZ TOUJOURS LE BARBECUE APRES L'UTILISATION.
▪ UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU UN TAMPON ISOLANT SI VOUS TRAVAILLEZ AVEC LE BARBECUE CHAUD.
▪ NE LAISSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ NI LE REGULATEUR BRANCHE LORSQUE L'APPAREIL EST ARRIME.
▪ ENTREPOSEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE.
▪ N'ENTREPOSEZ PAS LES BOUTEILLES DE GAZ A L'INTERIEUR, DANS LES RAYONS DIRECTS DU SOLEIL, SOUS LE PONT D'UN BATEAU NI DANS UN CAISSON QUI N'EST PAS APPROUVE POUR L'ENTREPOSAGE DE BUTANE OU DE PROPANE.
▪ MISE EN GARDE : VERIFIEZ S'IL Y A UNE FUITE DE GAZ A CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE EST REMPLACEE.
▪ NE VERIFIEZ JAMAIS LA PRESENCE D'UNE FUITE A L'AIDE D'UNE FLAMME!
▪ NE PAS BLOQUER, RESTREINDRE NI OBSTRUER DE TOUTE AUTRE FAÇON LES OUVERTURES D'AIR POUR LA COMBUSTION OU L'AERATION.
▪ NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
▪ VERIFIEZ QUE LA RONDELLE D'ETANCHEITE DU REGULATEUR (A) EST EN PLACE ET EN BON ETAT AVANT DE BRANCHER LA BOUTEILLE DE GAZ.
▪ CONNECTEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE ET ELOIGNE DES FLAMMES NUES, DES SOURCES DE CHALEUR ET DES ETINCELLES. GARDEZ LES BOUTEILLES DE GAZ A L'ECART D'AUTRES PERSONNES OU DE MATERIAUX INFLAMMABLES.

**CONTENU** Couvercle / Plaque de radiation / Valve de réglage / Régulateur-Type 2 / Grille du barbecue / Boîtier du barbecue / Raccord de répartition de type "L" en acier inox coulé et unité de serrage / Tube d'assemblage turbo venturi Outil nécessaire Clé à écrous-régler (non fournie)

**Chaque barbecue Magma® Gas Grill est individuellement testé au feu avant de quitter l'usine. Pour cette raison, le brûleur de votre barbecue peut être quelque peu décoloré.**

**Page 3 MONTAGE DU BARBECUE**

Supports en vente séparément. Consultez notre site www.MagmaProducts.com pour les options de montage. 3 - Surface stable

**1** Choisissez et installez le bon support Magma sur la place souhaitée. Avant d'installer le barbecue, vérifiez que le support ne vacille pas s'il est soumis à une force raisonnable.

**2** Déterminez ensuite si l'accès à la valve de réglage du gaz est plus facile à la droite du centre du barbecue ou à sa gauche. Cela dépend de l'endroit où vous avez installé le support **(voir illustration sur la couverture)**. Glissez maintenant le raccord en L et l'unité de serrage sur la barre dentelée de manière à ce que la partie plane et filetée du L pointe dans cette direction.

**3** Placez la surface filetée et plane du raccord en L de manière horizontale et serrez fermement le raccord à l'aide d'une clé à écrous de Clé à écrous-régler ou d'une clé à écrous ajustable, de manière à ce que le raccord en L et l'unité de serrage ne puissent être déplacés. Remarque : une bonne position horizontale est primordiale pour une température égale sur toute la surface de cuisson.

**4** Fixez avec précaution le boîtier du barbecue, avec le couvercle fermé, et attachez celui-ci **TRES FERMEMENT** au raccord en L, de manière à ce que le barbecue ne se détache pas facilement. Avant de continuer, vérifiez que le barbecue est bien fixé et qu'il est positionné de manière horizontale.

**5** Avec le boîtier du barbecue bien attaché au raccord en L et en veillant à ne pas endommager l'électrode, dévissez maintenant le brûleur en trois tours complets. **ATTENTION : NE JAMAIS TOURNER PLUS DE TROIS TOURS, AUTREMENT LE BARBECUE POURRAIT TOMBER PAR-DESSUS BORD.**

▪ Soulevez l'ensemble du barbecue afin de le détacher des broches de positionnement du bac de récupération **(5a & 5b)** et tournez le gril de sorte que le couvercle puisse librement s'ouvrir et se fermer dans la position désirée **(5a)**. ▪ Redescendez le gril avec précaution **(5d)** et veillez à ce que les broches tiennent à nouveau et tournez une nouvelle fois le 'brûleur' à trois reprises jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. S'il n'est pas possible de revisser le brûleur en trois tours, c'est que les broches ne tiennent pas correctement.

**6** Ajustez la capote de protection de l'électrode du brûleur de manière à ce qu'elle se trouve directement au-dessus du fil de l'électrode. Avant de continuer, vérifiez qu'il y a une bonne flamme forte.

5-Electrode / 5a-Bac de récupération / 5b-Broches du bac de récupération, Accroche flamme fileté / 6-Capote de protection de l'électrode, Electrode

**Page 4**

**7** Installez la plaque de radiation et le couvercle sur le brûleur au bord du réchaud de chaufferette.

**8** Installez la grille du barbecue en tournant les grilles de manière à ce que les deux saillies de la grille glissent sous les pattes de fixation **(8a)** pour verrouiller la grille et toutes les pièces internes dans la bonne position.

**9** Introduisez le tube turbo venturi dans l'accroche flamme fileté par en dessous du boîtier du barbecue et vissez l'écrou fermement pour que le tube ne tourne pas si le régulateur est tourné. Conservez le tube venturi avec le régulateur dans un endroit propre et sec s'ils ne sont pas utilisés (Voir "Conseils pour le rangement" à la page 6). Avant d'introduire le tube venturi, vérifiez à chaque fois que le tube fileté n'est pas obstrué par des toiles d'araignées.

**BRANCHEMENT A LA SOURCE DU COMBUSTIBLE REGULATEUR**

▪ Utilisez des bouteilles de gaz propane/butane standard jetables (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).
▪ Avant d'installer le régulateur, familiarisez-vous avec la fonction du régulateur et les illustrations figurant sur le bouton du régulateur. Ne forcez jamais sur le bouton. Tournez-le ou pressez-le toujours prudemment.
▪ Tournez le régulateur vers "lock" 🔒 (verrouillé) et installez la bouteille de gaz en veillant à ne pas briser le filetage. Avec le bouton en position ●'OFF, versez un peu d'eau savonneuse autour des filets de vis et de l'ouverture avant toute utilisation où la bouteille de gaz est connectée, afin de vérifier l'absence de fuites.
▪ Positionnez le régulateur devant la bouteille de gaz comme illustré au point **(A)**. Introduisez prudemment la tige de la valve dans le tube turbo venturi. Tournez jusqu'à ce que la clavette de la tige soit alignée avec la came de verrouillage de manière à ce que la tige puisse être introduite dans son entièreté. Retournez la bouteille de gaz vers le bas **(B)**.

OFF/Verrouiller / ON Indicateur / Verrouillage / OFF / High (élevé) / Medium (moyen) / Déverrouiller / Low (faible)

Alignez la clavette de la tige avec la came de verrouillage dans le tube venturi et tournez. Came de verrouillage / Clavette de la tige de la valve

**Page 5 UTILISATION DU BARBECUE AVEC SYSTEMES PROPANE/BUTANE A BORD**

▪ Les régulateurs de tuyaux Magma On-Board propane/butane permettent d'installer les barbecues Magma aux systèmes de basse pression préréglés propane/butane existant à bord du bateau.
▪ Utilisez uniquement le régulateur de propane/butane basse pression Magma Type 3, étant donné que d'autres tuyaux, régulateurs ou raccords peuvent provoquer des dégâts matériels ou physiques.
▪ Contrôle extérieur de l'Amérique du Nord de o votre revendeur local pour le tuyau et les garnitures appropriés.
▪ Une soupape primaire doit être utilisée avec ce régulateur au point de raccordement sur votre système. Cela permet de fermer l'alimentation en gaz du tuyau menant au barbecue

Introduisez prudemment la tige de la valve à l'envers dans le tube venturi jusqu'à l'insertion complète et tournez comme indiqué.

**Utilisation habituelle sur l'eau et sur véhicules** / Valve de la bouteille de gaz / Jauge / Solénoïde / Gas Grill / Régulateur Type 3 / Kit de tuyaux A10-225 / Vers un autre appareil LPG ou utilisez une capsule / Soupape d'arrêt / Propane (LPG) / Régulateur de gaz

**PROCEDURES DE FONCTIONNEMENT** AVERTISSEMENT: ne surchauffez pas le barbecue. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. L'acier inoxydable perd ses caractéristiques antirouille lorsqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes. La plupart des grillages se font à basse température et avec le couvercle fermé. Si une température moyenne ou élevée est requise, grillez en laissant le couvercle ouvert.

**INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE** ▪ Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. ▪ Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la gauche pour atteindre la position "HIGH" 💧 (ELEVE) des flammes.
▪ Enfoncez l'allumeur piezo. ▪ Vérifiez que le feu s'est allumé. ▪ Tournez le bouton pour ajuster la flamme.
▪ Si le barbecue ne s'allume pas, vérifiez que la capote de protection de l'étincelle de l'électrode du brûleur se trouve bien directement au-dessus de l'électrode. ▪ Si le gaz ne peut s'allumer avec l'allumeur piezo, consultez les INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE A L'AIDE D'ALLUMETTES.

**INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE A L'AIDE D'ALLUMETTES** (Système de dépannage vous permettant d'utiliser le barbecue jusqu'à la réparation du système de l'allumeur piezo.) ▪ Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. ▪ Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la gauche pour atteindre la position "HIGH" 💧 (ELEVE) des flammes. ▪ Approchez une allumette ou un allume-gaz du hublot d'allumage des allumettes. ▪ Vérifiez que le feu s'est allumé. Hublot d'allumage des allumettes

**REDUIRE LES FLAMBEES** ▪ Retirez les excédents de graisse de la viande. ▪ Diminuez la température.
▪ N'utilisez pas de marinades à base d'huile. ▪ Arrosez immédiatement d'eau en cas de flambées.

**Page 6 Pour pouvoir à chaque fois à nouveau profiter de votre barbecue Magma, veuillez contrôler les points importants qui suivent avant d'allumer le barbecue :** ▪ Le barbecue est solidement monté et ne peut bouger. ▪ Le bac de récupération et le réchaud de chaufferette sont exempts d'excès de graisses pour éviter les flambées et garantir un passage égal de l'air. ▪ Le couvercle est placé correctement, peut bouger librement et est dans la meilleure position pour faire office de paravent. ▪ Le tube venturi, le brûleur, l'accroche flamme fileté et l'ouverture de la valve sont libres de toute obstruction, par exemple par des toiles d'araignées. ▪ L'électrode est propre et a une bonne étincelle forte. ▪ La plaque de radiation et le couvercle du brûleur sont bien placés. ▪ La grille du barbecue est maintenue en position 'bloquée' par les pattes de fixation. ▪ L'écrou du tube venturi est fermement serré et ne bouge pas si la position du régulateur est modifiée. ▪ Le régulateur est installé et verrouillé de manière correcte dans le tube venturi. ▪ Il y a assez de combustible.

**Conseils de cuisson** ▪ L'erreur la plus fréquente au moment de griller est de mettre le brûleur à un niveau trop élevé. Les barbecues deviennent plus chauds pendant l'utilisation, utilisez donc des réglages de chaleur modérés si le couvercle est fermé. ▪ Gardez toujours un lance à eau à portée de main pour les flambées ou pour refroidir le barbecue si celui-ci devient trop chaud. ▪ Enduisez la grille du barbecue d'huile d'olive ou d'huile végétale pour éviter que les aliments collent.

**Conseils pour le rangement** ▪ Détachez toujours la bouteille de gaz du régulateur avant de ranger le barbecue. ▪ Entreposez le régulateur et le tube venturi dans un endroit propre et sec pour ainsi les protéger de la rouille et pour éviter l'installation de toiles d'araignées dans le tube venturi. ▪ Détachez toujours tout le barbecue du raccord en L avant de ranger le barbecue. Ne retirez pas le raccord en L et

l'unité de serrage à moins que vous ne vouliez repositionner le tout. ▪ Entreposez le gaz propane/butane toujours dans un caisson isolé pour gaz propane/butane qui permette éventuellement d'évacuer les fuites vers l'extérieur ou utilisez un caisson Magma A10-210 pour l'entreposage du propane. Ne jamais entreposer sous le pont du bateau.

**UTILISER LE MARINE KETTLE COMME RECHAUD**

Grâce à la conception unique et brevetée de Magma Marine Kettle, vous pouvez employer celle-ci comme un réchaud ordinaire. Vous pouvez vous en servir pour faire cuire, sauter, bouillir ou pour de la cuisson wok, etc. ▪ Enlevez la grille du barbecue.▪ Retirez le couvercle de radiation o Réglez la flamme sur la bonne température de cuisson.

▪ Placez les marmites et les poêles de taille inférieure directement sur les trois supports de la plaque de radiation. ▪ Pour les marmites et les poêles de plus grande taille, en ce compris les woks, retournez la plaque de radiation et placez les batteries de cuisson directement sur la plaque de radiation.

**Page 7 ENTRETIEN**

**À propos de l'acier inox** L'acier inoxydable soumis à une exposition prolongée à des températures élevées change de couleur et de structure. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. Sans préchauffage, votre barbecue reste plus froid, sa durée de vie est fortement prolongée et l'extérieur reste beau plus longtemps. Des changements dans la structure et la couleur des pièces internes sont un phénomène normal et n'influencent pas le fonctionnement ou les prestations du produit. L'acier inoxydable se griffe facilement et ne doit jamais être nettoyé à l'aide d'éponges métalliques, de brosses ou d'abrasifs.

**Démontage complet pour nettoyage (ou accès à l'allumeur piezo)**

1 - Détachez tout le boîtier du barbecue du raccord en L ou des attaches.

2 - Dévissez le brûleur et retirez-le avec le réchaud de chaufferette et le bac de récupération de la cuve extérieure.

3 - Pour inspecter l'allumeur piezo, retirez la vis de l'intérieur de la cuve extérieure pour détacher le boîtier de l'allumeur. Vérifiez ensuite qu'il n'y a pas d'apparition de rouille ou des connexions de fil qui seraient défaites.

4 - Pour remettre l'ensemble à sa position initiale, effectuez, dans l'ordre inverse, les étapes 6 à 9 de la page 3 (Montage du barbecue).

**Nettoyage avec nettoyant pour four** Nous vous recommandons, en fonction de la fréquence d'utilisation, de démonter le barbecue au moins une fois par an de manière intégrale et de le nettoyer et de le faire de toute façon avant de ranger le barbecue pour une longue période. Pour les restes calcinés, nous vous recommandons d'utiliser "Oven & Grill Cleaner" de la marque "Easy-Off". Vaporisez le produit sur le barbecue, laissez agir, lavez à l'eau savonneuse et chaude et rincez à nouveau. Si un nettoyant est utilisé, le barbecue doit être complètement démonté afin d'éliminer les restes du nettoyant qui se trouveraient éventuellement entre les pièces. Après utilisation d'un nettoyant, lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse. ATTENTION : EVITEZ TOUT CONTACT DU NETTOYANT AVEC LA VALVE DE REGLAGE, L'ALLUMEUR EN PLASTIQUE, LE FIL DE L'ELECTRODE ET TOUTES LES SURFACES DU BATEAU ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DU NETTOYANT.

**Composantes inoxydables extérieures** Le nettoyage de la surface extérieure après chaque utilisation permet d'éviter la décoloration. Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Passez ensuite entièrement à l'eau et laissez sécher. Nous vous recommandons de recouvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Des housses optionnelles sont en vente chez les distributeurs Magma ou directement chez Magma. Consultez notre site Internet www.MagmaProducts.com. ATTENTION : LES EPONGES METALLIQUES OU LES ABRASIFS ENDOMMAGENT LES FINITIONS.

**Composantes internes et grilles du barbecue** Retirez les saletés incrustées du barbecue et videz le bac de récupération après chaque utilisation. Les grilles peuvent être nettoyées à l'aide de brosses en fil de cuivre lorsque le barbecue est chaud.

**Electrode en céramique** Elle se trouve juste à côté du brûleur et doit être maintenue propre, sans graisse ni saletés. Pour un bon fonctionnement, la capote de protection de l'étincelle de l'électrode doit se trouver directement au-dessus de l'électrode. Faites attention de ne pas endommager l'isolation céramique ou le fil..

**Valve de réglage** Tous les régulateurs sont mis au point et contrôlés dans notre usine. N'essayez pas d'ajuster le régulateur ou de le démonter. Contactez Magma si vous supposez que le régulateur n'est pas bien réglé. Nettoyez le régulateur avec un tissu et retirez toute saleté bloquant l'ouverture.

**Pièces de rechange** Toutes les pièces de rechange sont facilement disponibles auprès de votre détaillant ou directement chez Magma. Consultez la page 8 pour un aperçu exhaustif des pièces de rechange ou visitez notre site Internet **www.MagmaProducts.com**.

**Page 8 PIECES DE RECHANGE**

**A10-207CE-2 Format original**

**10-153** Gril de cuisson, **10-665** Plaque de radiation et son couvercle, **10-657** Brûleur, **10-658** Réchaud de chaufferette, **10-651** Unité complète de poignée et attaches, **10-652** Couvercle à charnière et attaches (pas de poignée), **10-659** Cuve extérieure, **10-960** Allumeur piezo avec filetage d'électrode et vis, **10-662** Boîtier de l'allumeur, **10-161** Bac de récupération, **10-664** Raccord en "L" et unité de serrage, **10-160** Tube turbo venturi, **10-267** Régulateur Type 2

**A10-217CE-2 Format 'party'**

**10-453** Gril de cuisson, **10-765** Plaque de radiation et son couvercle, **10-657** Brûleur, **10-758** Réchaud de chaufferette, **10-651** Unité complète de poignée et attaches, **10-752** Couvercle à charnière et attaches (pas de poignée), **10-759** Cuve extérieure, **10-960** Allumeur piezo avec filetage d'électrode et vis, **10-662** Boîtier de l'allumeur, **10-161** Bac de récupération, **10-664** Raccord en "L" et unité de serrage, **10-160** Tube turbo venturi, **10-267** Régulateur Type 2

**Page 9 RESOLUTION DE PROBLEMES**

▪ **Le brûleur ne peut s'allumer avec l'allumeur**

**Electrode de l'allumeur recouverte de graisse ou de saletés** Nettoyez l'électrode

**Electrode pas directement en dessous de la capote de l'étincelle de l'électrode du brûleur** Ajustez le brûleur de manière à ce que la capote de l'étincelle se trouve directement au-dessus de l'électrode.

**Fil de l'électrode détaché, déconnecté ou rouillé** Rebranchez le fil entre l'allumeur et l'électrode, ajustez ou nettoyez le fil, voir démontage complet (page 7)

**Le fil est court-circuité causant des étincelles sur le fil avant l'électrode** Remplacez l'allumeur, l'électrode et le fil. Voir page 8 pour le numéro de la pièce

**Pas d'étincelle produite** Remplacez l'allumeur, l'électrode et le fil. Voir page 8 pour le numéro de la pièce

▪ **Le brûleur ne peut pas s'allumer non plus avec des allumettes**

**Pas d'alimentation en gaz** Vérifiez le niveau du combustible, remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la

**Flux de gaz bloqué** Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/toiles d'araignées

▪ **Flambée**

**Température trop élevée du bac** ▪ Brûleur toujours sur 'bas' lorsque le couvercle est fermé ▪ Réduisez le niveau des flammes ▪ Laissez le couvercle ouvert ▪ Arrosez d'eau pour refroidir

**Accumulation de graisse et/ou de saletés** Nettoyez les pièces

**Trop de graisse dans la viande** Coupez la graisse de la viande avant de griller

**Trop d'huile dans les marinades** N'utilisez pas de marinades à base d'huile

▪ **Flamme de suie jaune**

**Flux de gaz bloqué** Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/toiles d'araignées

▪ **Extinction**

**Flamme trop faible** Augmentez la flamme **Vent directement sur le brûleur** Bloquez le vent avec le couvercle. Voir page 3

**Flux de gaz bloqué** Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/toiles d'araignées

▪ **Points chauds**

**Barbecue pas installé bien à plat** Placez le barbecue bien à plat. Voir page 3 **Accumulation de graisse et/ou de saletés** Nettoyez les pièces **Trop de graisse dans la viande** Coupez la graisse de la viande avant de griller **Trop d'huile dans les marinades** N'utilisez pas de marinades à base d'huile

**Page 10 ACCESSOIRES**

▪ Batterie d'ustensiles de cuisine emboîtables en acier inox - 9 pièces ▪ Batterie d'ustensiles de cuisine emboîtables Teflon® Select anti-adhérents - 9 pièces ▪ Grilles de barbecue pour poisson et légumes - Finition en acier inox ou en Teflon® Select anti-adhésion ▪ Wok en acier 100% inox 18-8 ▪ Caisson d'entreposage/ Sac à anses pour bouteilles de propane/butane ▪ Ustensiles professionnels de barbecue - Brosse pour barbecue, pinces, spatule et fourchette, ▪ Régulateur (pour systèmes marins fonctionnant au propane/butane ou au gaz naturel) ▪ Livre de recettes pour barbecue "Marine Cuisine"® ▪ Housses de barbecue Magma® Marine Kettle® - Format original et 'party' – Pacific Blue, RoyalBlue, Captain's Navy, Jet Black, Forest Green et Burgundy

**Consultez notre site Internet www.MagmaProducts.com pour la liste complète des accessoires.**

**GARANTIE LIMITEE** Magma Products, Inc. garantit à l'acheteur initial que ce barbecue à gaz est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. La présente garantie vaut pendant les périodes indiquées ici pour une utilisation normale et raisonnable, un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie ne couvre pas les frais de dommages aux biens ou d'autres désagréments résultant de défauts dans le produit. Les dommages provenant d'un usage incorrect, impropre, d'accidents ou de défauts résultant du transport du produit ne sont pas non plus couverts par la garantie. De même que les dommages résultant de l'usage commercial de ce produit. Si le produit ne fonctionne pas pendant la période de garantie suite à un défaut de matériaux ou de fabrication, la pièce défectueuse est réparée ou remplacée, à la discrétion de Magma. Pour obtenir des informations sur cette garantie limitée, vous pouvez prendre contact avec le service clientèle de Magma au numéro +01 562 627 0500, ou par courriel : mail@MagmaProducts.com, ou par courrier postal via l'adresse suivante : "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Accompagnée d'une preuve de paiement, la pièce défectueuse doit être retournée à Magma Products, Inc, avec paiement préalable des frais de transport. Nous vous conseillons de conserver votre reçu d'achat, car nous pouvons réclamer une preuve raisonnable d'achat.

Dans l'Etat de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement praticables, le détaillant qui vend le produit ou Magma Products, Inc. rembourseront le prix d'achat payé pour le produit, diminué du montant directement imputable pour l'utilisation du consommateur initial préalablement à la découverte du défaut. De plus, dans l'Etat de Californie uniquement, pour bénéficier de la présente garantie, vous pouvez retourner le produit au commerce de détail dans lequel il a été acheté ou à un autre détaillant vendant ce produit.

Toutes les garanties tacites, y compris les garanties tacites de bonne qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées dans la durée aux périodes de garantie expressément indiquées dans ce document pour les pièces décrites dans le présent mode d'emploi.

Certains états ne permettent pas de restrictions sur la durée des garanties tacites, la limitation susmentionnée ne s'applique donc peut-être pas à vous. Ni les distributeurs Magma, ni les commerces de détail vendant ce produit ne sont habilités, d'une quelconque manière que ce soit, à délivrer des garanties ou à promettre des réparations en plus de ou incompatibles avec les garanties susmentionnées. La responsabilité maximale de Magma n'excédera jamais le prix d'achat payé par le consommateur initial pour le produit. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages incidentiels ou conséquentiels, les limitations ou exclusions susmentionnées ne s'appliquent donc peut-être pas à vous. La garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre.



**MAGMA PRODUCTS, INC.** ▪ 3940 Pixie Avenue ▪ Lakewood, CA 90712 ▪ U.S.A.
Phone (562) 627-0500 ▪ International Phone +01 562 627 0500
Fax: (562) 627-0550 ▪ International Fax +01 562 627 0550
www.MagmaProducts.com ▪ e-mail: mail@MagmaProducts.com